

a sólo

\$3⁹⁰

CURSOS
PRÁCTICOS
Ediciones BienVenidas

Aprendiendo a Decorar TORTAS



iGratis!

Suplemento
especial

- Técnica de
glasé fluido.
 - Arabescos.
 - Técnica de
estampado.
- Y mucho más...

5

EDICIONES
**BIEN
venidas**

Colección quincenal
de 25 fascículos

Primera Comunión a todo color

3 originales propuestas para celebrar un día muy especial.

- Como de costumbre... todos los patrones y explicaciones paso a paso.

Fascículo
quincenal Nº 5
Argentina \$ 3.900



03005
9789871091300

México \$ 25 • Venezuela \$ 3.900 • Colombia \$ 6.500 • Chile \$ 1.900
Uruguay \$ 39 • Perú \$ 12 • Ecuador \$ 1.200 • Bolivia \$ 20 • Paraguay \$ 16.000



11 Con un poco de glasé, unir la capilla y el campanario a la base de pastillaje y dejar secar bien.



12 Con el cutter y siguiendo el molde específico- obtener en pastillaje una cinta de 5 x 0,5 cm de espesor. Realizar luego -y con la esteca de filo- los ladrillos del macetero.



13 Pegar con glasé el macetero al frente de la iglesia. Rellenar luego con glasé verde a punto mediano un cartucho sin boquilla, recortarle la punta en forma de "V" y realizar las hojitas del macetero y las enredaderas que trepan por la pared.



14 Para completar el diseño de las plantas, cargar con glasé rojo a punto liviano un cartucho sin boquilla, recortarle apenas la punta y aplicar pequeños puntos de color imitando las flores.



15 A continuación, forrar la base con goma EVA blanca y fijarla con el pegamento universal para telgopor.



16 Aplicar la cinta con bordes dorados sobre todo el contorno de la pieza y unir por los extremos con un poco de pegamento.



17 Adherir, pegándolos entre sí con dulce de leche repostero, el cartón base forrado en aluminio y la torta. Untar la torta con el dulce; después teñir de amarillo algo de pasta americana, se la estira y se cubre el pastel, masajeando toda la superficie para que el pegado resulte perfecto.



18 Para realizar las conchillas lisas del borde inferior de la torta se debe cargar con glasé a punto mediano un cartucho con boquilla lisa mediana.



19 Con un poco de glasé, unir la base a la torta y pegar la iglesia. Fijar la cinta roja aplicando un toque de glasé en el interior del campanario y llevarla luego hacia el contorno de la torta. Luego, se introduce la cinta debajo de la torta mediante un cuchillo de hoja lisa.



20 Incorporar algunas hojitas entre las conchillas, cargando glasé amarillo a punto mediano en cartucho sin boquilla y con la punta cortada en forma de "V".



21

Extender pasta americana hasta dejarla de 0,5 cm de espesor, cortar cintas de 6 cm de largo y luego realizar los maceteros como en el paso 12. Luego, pegarlos sobre el

contorno, a razón de uno por cada cuarto. Realizar (y con el cartucho empleado en el paso 13) hojitas sobre el macetero y -con el cartucho rojo- las flores del caso. Dejar secar.



22 Fijar la cruz al campanario con un poco de glasé.



23 Cargar con glasé a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica y escribir la leyenda "Mi primera comunión".



24 Terminar la decoración fijando con una pizca de glasé el niño.

Un pequeño personaje

Es necesario...

♦ Pasta americana ♦ Cartuchos ♦ Pincel de punta fina ♦ Pincel de punta redonda ♦ Esteca de filo
♦ Bolillo chico ♦ Colorantes vegetales: piel, amarillo claro, blanco, negro, rosa (en polvo) y marrón.



1 Modelar en pasta gris un rollito alargado. Presionar con la esteca de filo para crear los pliegues del pantalón, dejando 2 cm libres a partir de los bordes del cilindro. Plegar el cilindro en forma de "U" a fin de formar las piernas.



2 Amasar dos esferitas de pasta negra, afinarlas por uno de sus lados y aplanar el opuesto, para crear los zapatos. La suela se marca con la esteca de filo. Después, el calzado se fija sobre los pantalones con un poco de agua.



3 Crear una pelota en pasta blanca, otorgarle luego una forma de pera y dividir la parte afinada con esteca. Trazar algunas líneas que formarán los puños y aplanar los extremos de las mangas. Adherir sobre los pantalones con un poco de agua.



4 Una vez modelada y aplanada una esfera pequeña, cortarla en forma de "V" para crear el cuello de la camisa. Pegarlo con agua.



5 Colorear algo de pasta con amarillo claro, estirarlo, recortar la corbata según el molde y pegarla con agua. Realizar luego un rollo diminuto, achatarlo y *-ejerciendo presión con el bolillo chico sobre cada uno de sus extremos-* formar el moño. El nudo, por su parte, se traza con la esteca de filo. Amasar a continuación un cilindro pequeño, aplanarlo, humedecerlo apenas en el centro y plegar sobre éste cada uno de los extremos, llevándolos hacia abajo a fin de formar las coletas. Estas se adhieren con agua al resto de la pieza y por debajo del moño. Adherir el moño sobre la manga izquierda.



6 Hacer una pelotita en pastillaje piel y ejercer presión sobre el medio. Modelar luego una esfera más pequeña, que será la nariz, y pegarla con agua. La carita se completa creando las orejas con dos bolitas a las que se presionó en el medio con el bolillo chico. Adherir las orejas a ambos lados de la cabecita con un poco de agua y luego, con la esteca de filo, diseñar la boca. Los detalles del cuerpo se completan agregando las manitas, que se crean a partir de dos pelotitas de pastillaje a las que se afinó en uno de sus extremos y se marcó al medio con la esteca de filo. Trazar por último los dedos y pegar ambas manos, uniéndolas a los brazos con un poco de agua.



7 Ruborizar las mejillas con colorante en polvo rosa y posteriormente completar los detalles del rostro delineando ojos y cejas con algo de negro y el pincel de punta fina. El cabello se hace con glasé marrón a punto mediano y se aplica mediante un cartucho sin boquilla.



Primera Comunión



4 Torta altar con ángel
Picardías en el altar

15 Torta de Comunión
Racimos de inocencia

19 Torta capilla
Iglesita de mi pueblo

Picardías en el altar

Un imponente altar y un pícaro angelito se dan cita en esta deslumbrante propuesta que hará sonreír a grandes y chicos. Toma su tiempo, pero no es complicada, y la recompensa a tanto esfuerzo no podría ser más dulce.

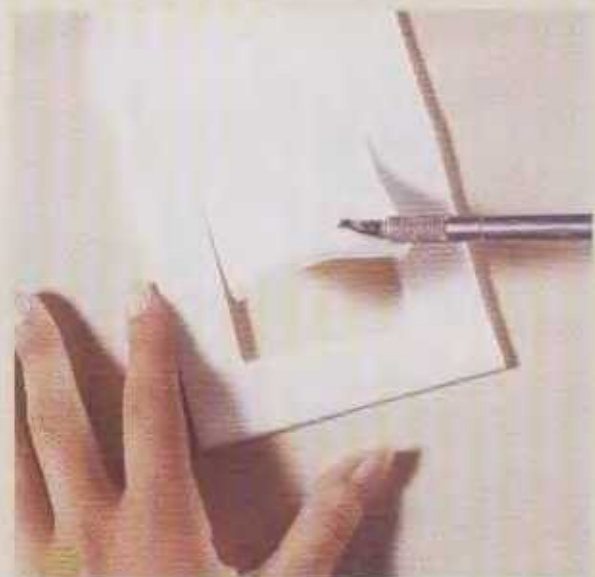


Es necesario...

- ♦ 1 torta ovalada N° 2
 - ♦ Base de telgopor o polyfan de 37 x 32 cm
 - ♦ Pegamento universal para telgopor
 - ♦ Cartón corrugado amarillo
 - ♦ Cartón base forrado en papel de aluminio
 - ♦ 300 g de dulce de leche repostero
 - ♦ Pastillaje de gelatina (media fórmula)
 - ♦ Cutter
 - ♦ Palo de amasar
 - ♦ 25 cm de panamina blanca con rombos
 - ♦ Cartuchos de papel
 - ♦ Glasé de una clara
 - ♦ Boquillas: lisas chica y mediana
 - ♦ Trozo de puntilla blanca de 2 cm de ancho
 - ♦ Cinta bebé blanca con bordes dorados
 - ♦ Pasta americana (1 fórmula)
 - ♦ Una tira de papel manteca de 2 cm de ancho y largo equivalente al contorno de la torta
 - ♦ Alfileres de perlas
 - ♦ 3 m de cinta bebé amarilla mini a lunares blancos
 - ♦ Alambre forrado en verde
 - ♦ Cinta engomada para ramos
 - ♦ Jazmines y hojas de pasta
 - ♦ Colorantes vegetales: amarillo y rojo
 - ♦ Tijera
 - ♦ Cortantes: mediano de hojas de rosas, mediano de jazmín y de tres pétalos chico
 - ♦ Angelito
- (ver técnica de modelado, pág. 8)



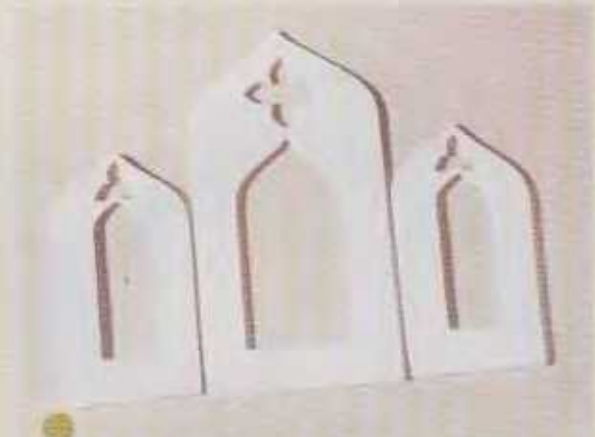
1 Estirar bien el pastillaje hasta dejarlo de 5 mm de espesor, ubicar sobre él la plantilla correspondiente al altar y recortar.



2 Quitar el sobrante de pasta, cortar con el cutter la parte de la puerta, pincharla suavemente con esta herramienta y retirarla con sumo cuidado.



3 Ubicar el cortante de flor de tres pétalos sobre la puerta recién calada, cortar y dejar secar.



4 Repetir los pasos realizados hasta aquí dos veces más, a fin de obtener todas las piezas que conforman el tríptico. Por último, dejar secar.



5 Preparar glasé a punto mediano, cargar un cartucho sin boquilla, recortarle la punta y contornear las aberturas por el reverso de cada pieza. Después, pegar la panamina y dejar secar.



6 Con un poco de glasé amarillo a punto mediano, cargar un cartucho con boquilla lisa chica y -trabajando en punto gotita- delinear las ojivas y el calado. A continuación, cargar glasé del mismo color -pero esta vez a punto liviano- en un cartucho con boquilla lisa chica y aplicar un punto sobre las uniones de los rombos de la panamina. Dejar secar.



- 16** Tomar un poco de glasé amarillo a punto mediano, cargar un cartucho sin boquilla y diseñar una lágrima ascendente sobre cada vela.



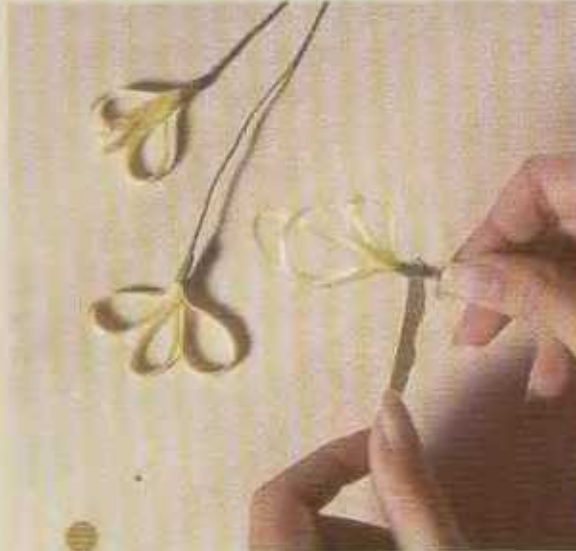
- 17** Después, con glasé rojo a punto liviano, se carga un cartucho sin boquilla y se presiona sobre el glasé amarillo con el que se realizó la llama, a fin de vetearlo.



- 18** Confeccionar pequeños moños con la cinta bebé amarilla mini y pegarlos sobre las base de las velas con algo de glasé.



- 19** Con glasé amarillo a punto mediano, cargar un cartucho con boquilla lisa chica y utilizarlo para fijar el altar sobre la torta. Luego, completar con punto gotita todo el contorno de la base y adherir el angelito.



- 20** Cortar 20 cm de cinta bebé mini y realizar 3 rulos unidos en un mismo punto, como ilustra la foto. Luego, ubicarlos sobre un trocito de alambre forrado en verde y ajustar la unión con algo de cinta engomada para ramos.



- 21** Tomar 2 hojas, incorporar un jazmín, colocar un rulo de cintas y ajustar con cinta engomada hasta completar todos los ramos.



- 22** Continuar ubicando flores y hojas en zigzag, agregar los rulos de cinta y seguir de esta manera hasta lograr un ramo alargado.



- 23** Realizar otro ramo de la misma manera. Después (con glasé), cada uno de ellos se pegará a un costado del altar.

Un compinche con alas

Modelado del ángel

Casi sin hacer ruido, y sin que nadie lo advirtiera, el más tierno angelito se hizo presente en la fiesta y hasta se prestó a llenar de dulzura y color la torta del homenajeado.

Es necesario...

- ♦ Pasta americana (1/4 de fórmula)
- ♦ Cartuchos de papel
- ♦ Estecas: de filo, cónica y de punta plana
- ♦ Colorantes vegetales: piel, marrón, rojo (en polvo), celeste, amarillo, blanco, naranja y negro
- ♦ Bolillo chico.
- ♦ Escarbadientes
- ♦ Boquillas: lisas grande y chica
- ♦ Hostia amarilla
- ♦ Gibré amarillo
- ♦ Pincel de punta fina
- ♦ Pastillaje de gelatina
- ♦ Glasé



- 1 Modelar en pasta americana una esfera a la que luego se le afinará uno de los extremos a fin de obtener un cono. Luego, ubicar el canto de la mano en la mitad del cono y desplazarlo ligeramente hacia atrás. Pellizcar la base más ancha para así crear el borde inferior de la túnica.



- 2 Tomar el cuerpo del angelito entre las manos y ahuecar la base presionando con los dedos.



- 3 Para hacer los pies, se necesita teñir algo de pasta con colorante piel, crear una pequeña esfera, afinar uno de sus extremos y aplanar el opuesto. Definir los deditos con la esteca plana y luego, con la parte redonda de ésta, presionar la punta de los dedos para así crear las uñas.



- 4 Unir con agua los pies a la túnica. Marcar a continuación los pliegues de la túnica utilizando la esteca de punta.



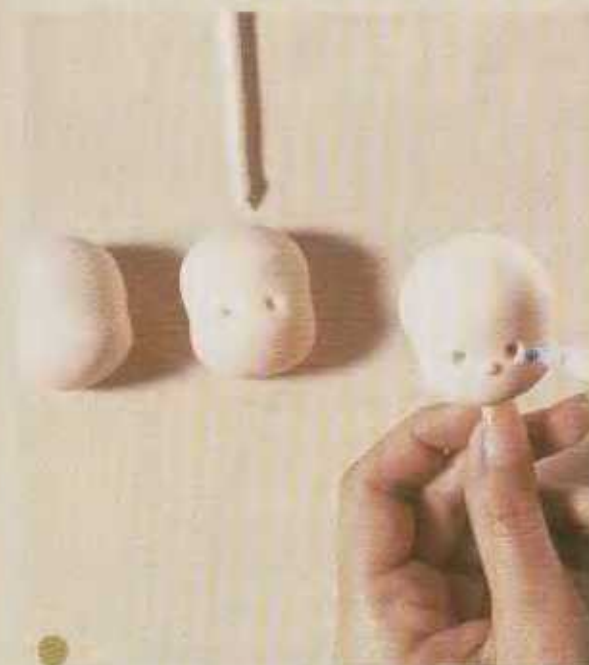
- 5 Realizar una pelotita de pasta, afinar uno de sus lados, aplanar el opuesto, doblar ligeramente la pieza y como toque final, crear los pliegues con la esteca de punta. Luego, con la esteca de filo, presionar aún más sobre cada uno de ellos para definirlos bien y ahuecar las mangas por el extremo más ancho. Adherirlas por último al cuerpo con un poco de agua.



- 6 El cáliz se diseña a partir de una pelotita de pasta amarilla, que después se aplanar y se estira con la yema de los dedos a fin de crear el pie del ornamento. Posteriormente, con el bolillo chico, se ahueca la pieza que finalmente será adherida con glasé justo entre las dos mangas.



- 7 Amasar dos pequeñas esferitas en pasta color piel, afinarlas en uno de sus extremos, aplanar los otros y -con la esteca de filo- diseñar los dedos. Pegar primero la manita derecha sobre el pie del cáliz y luego la otra, superpuesta a la anterior.



- 8 Luego de amasar una esfera en piel, presionarla justo en el medio y -con la esteca cónica- delinear los ojos. Modelar en masa una bolita pequeña que será la nariz y unirla con agua. Los ojos se colorean con glasé celeste en punto mediano, aplicado mediante un cartucho sin boquilla.



- 9 Tomar algo de negro con el pincel de punta fina y definir las cejas y la boca; luego se deja secar. Aplicar con el extremo de un escarbadientes un punto blanco sobre los ojos para iluminarlos. Después, con colorante en polvo rojo y la técnica del pincel seco, se da rubor a las mejillas. Las pecas, por su parte, se crean con naranja, aplicado con el extremo de un escarbadientes.



- 10 Unir el cuerpo a la cabeza con un escarbadientes, cargar un cartucho sin boquilla con glasé marrón a punto mediano y realizar el cabello.



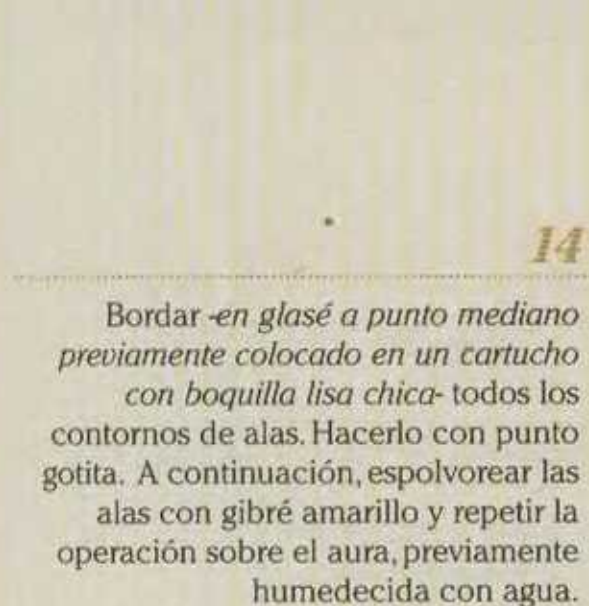
- 11 Con pastillaje amasado a 2 mm de espesor y la boquilla lisa grande, obtener las hostias y dejarlas secar.



- 12 Crear un pequeño rollo de pastillaje, extenderlo, superponerlo al círculo del aura; unirlo, humedeciendo sus dos extremos, y dejarlo secar.



- 13 Posicionar sobre la plancha de hostia el molde de las alas y recortarlas.



- 14 Bordar -en glasé a punto mediano previamente colocado en un cartucho con boquilla lisa chica- todos los contornos de alas. Hacerlo con punto gotita. A continuación, espolvorear las alas con gibré amarillo y repetir la operación sobre el aura, previamente humedecida con agua.



- 15 Unir con glasé el aura a la cabeza y las alas a la espalda. Dejar secar bien.

Sueño con jazmines

Jazmines con cortante

Un clásico de la decoración de tortas, realizado casi como por arte de magia: de la forma más fácil y veloz. Sin duda alguna, para tener en cuenta cuando el tiempo apremia.



1 Estirar la pasta de goma fina y cortar las flores.



2 Ubicar la flor sobre la esponja y ejercer presión con el bolillo para ahuecarla. Después, colocarla sobre fécula de maíz y dejarla secar.



3 Crear con pasta de goma un pequeño cono. Tomar luego el alambre forrado, realizarle un doblez en forma de "U" en uno de sus extremos, humedecerlo e introducirlo en el conito de pasta, presionando bien para que la unión resulte firme.



5 Tomar agua con el pincel, descargarla sobre un papel; con una pizca de amarillo colorear el centro de las flores. Dejar secar.

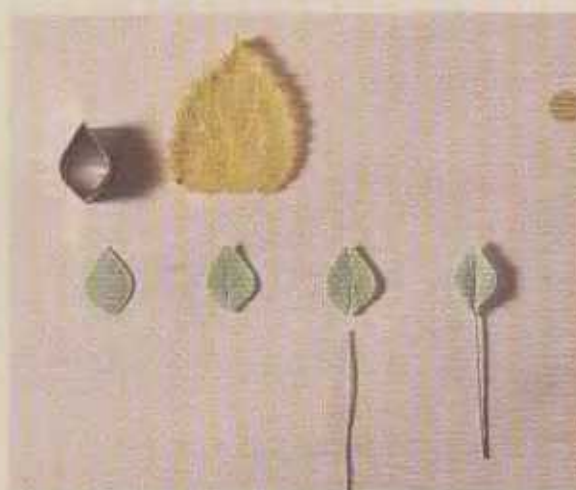


Es necesario...

- ♦ Pasta de goma fina
- ♦ Cortante de seis pétalos con punta
- ♦ Bolillo mediano
- ♦ Esponja
- ♦ Fécula de maíz
- ♦ Alambre forrado en verde
- ♦ Pincel de punta redonda
- ♦ Marcador de nervaduras
- ♦ Cortante de hojas de rosa chico
- ♦ Colorantes vegetales: amarillo y verde
- ♦ Palo de amasar

4

Antes de que el cono llegue a secarse, humedecerlo con agua y pegarle la flor. A continuación, y también con agua, adherir al centro de la flor una pequeña esfera de pasta amarilla.



6

Extender la pasta de goma verde, cortar las hojas y apoyar cada una de ellas sobre el marcador de nervaduras, presionando bien a fin de darles una textura. Humedecer a continuación el centro de la hoja y colocar sobre la nervadura principal un trozo de alambre forrado, pellizcando la masa desde el reverso hasta que el alambre resulte invisible. Dejar secar.



La profesora **Mirta Biscardi**
invita a las alumnas a los cursos del Ciclo 2003



• DECORACIÓN DE TORTAS

TODOS LOS NIVELES.

• DECORACIÓN DE TORTAS INFANTILES

CURSO INTENSIVO. 4 CLASES.

• SEMINARIO DE MODELADO INFANTIL

4 CLASES (MATERIALES INCLUIDOS).

• SEMINARIO TORTAS DE BODAS Y 15 AÑOS

1 CLASE (DIFERENTES MODELOS Y ADORNOS).

• SEMINARIO DE FLORES EN PASTA DE

GOMA Y ARMADO DE RAMOS

4 CLASES.

• SEMINARIO DE CUMPLEAÑOS INFANTILES

1 CLASE DE 10 A 17 HS

(ADORNOS PARA LA MESA, PIÑATAS Y CARTELES).

• SEMINARIO DE VELAS

1 CLASE (DE 10 A 17 HS).

• SEMINARIO DE JABONES Y SALES EFERVESCENTES

1 CLASE (DE 10 A 17 HS).

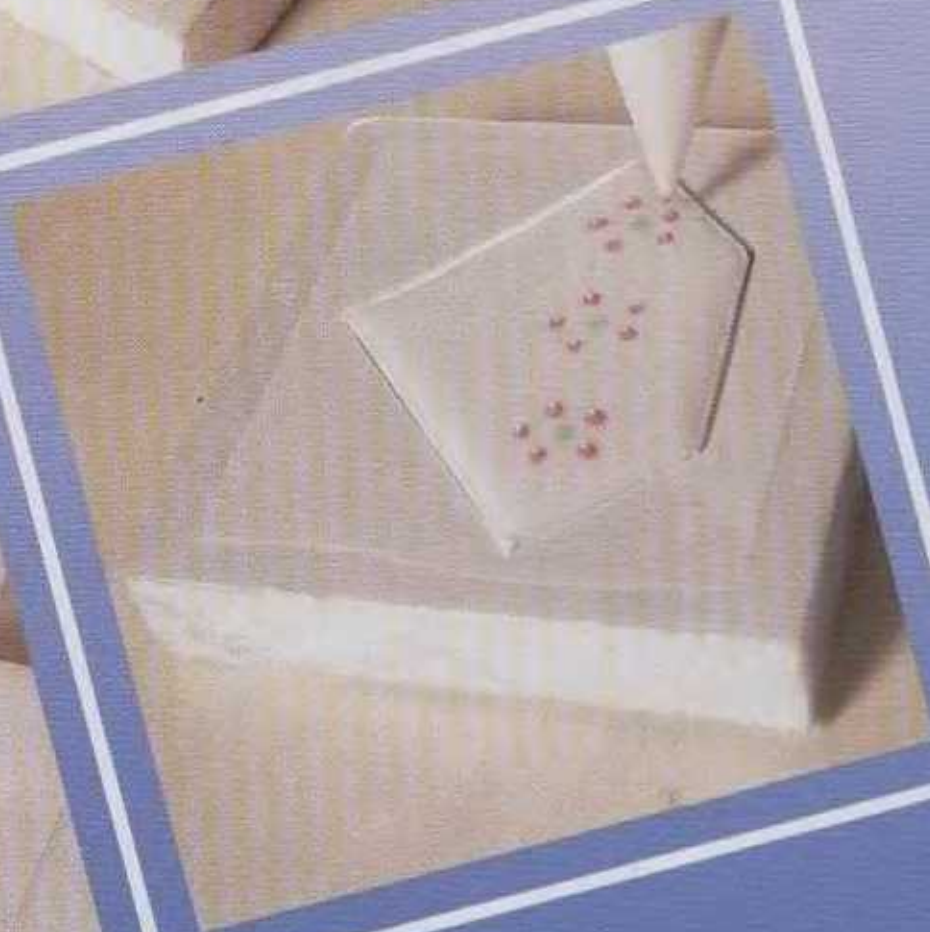
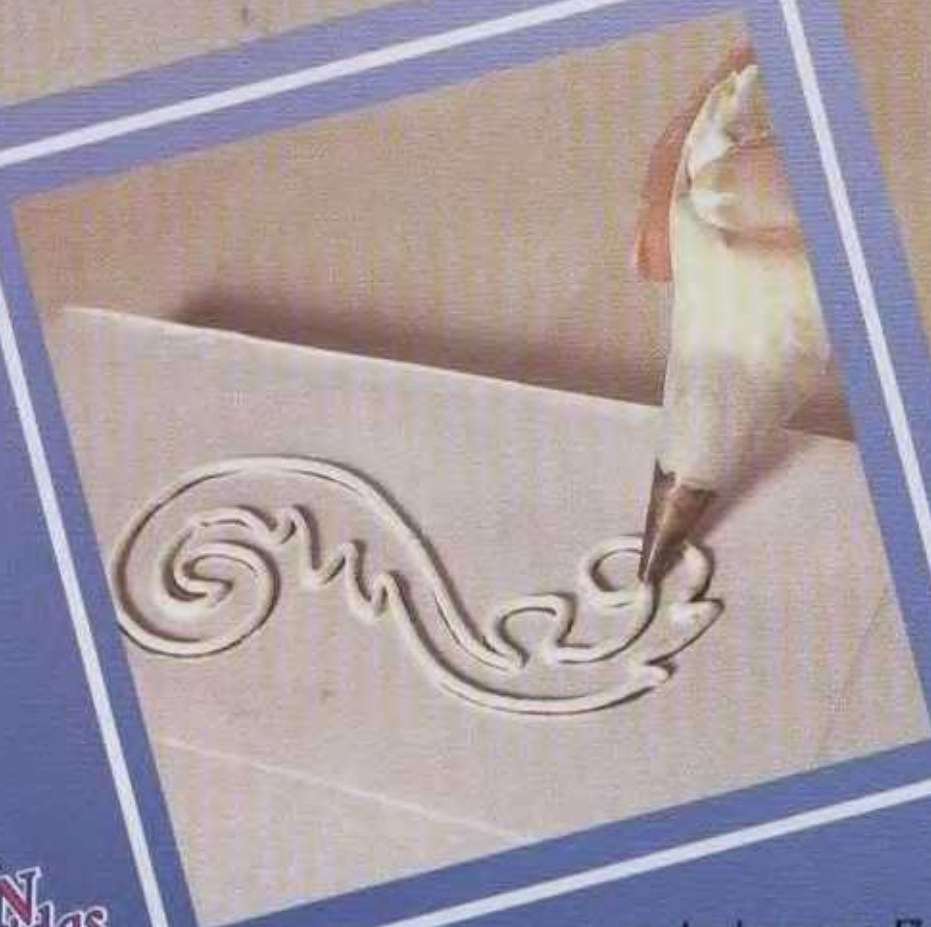
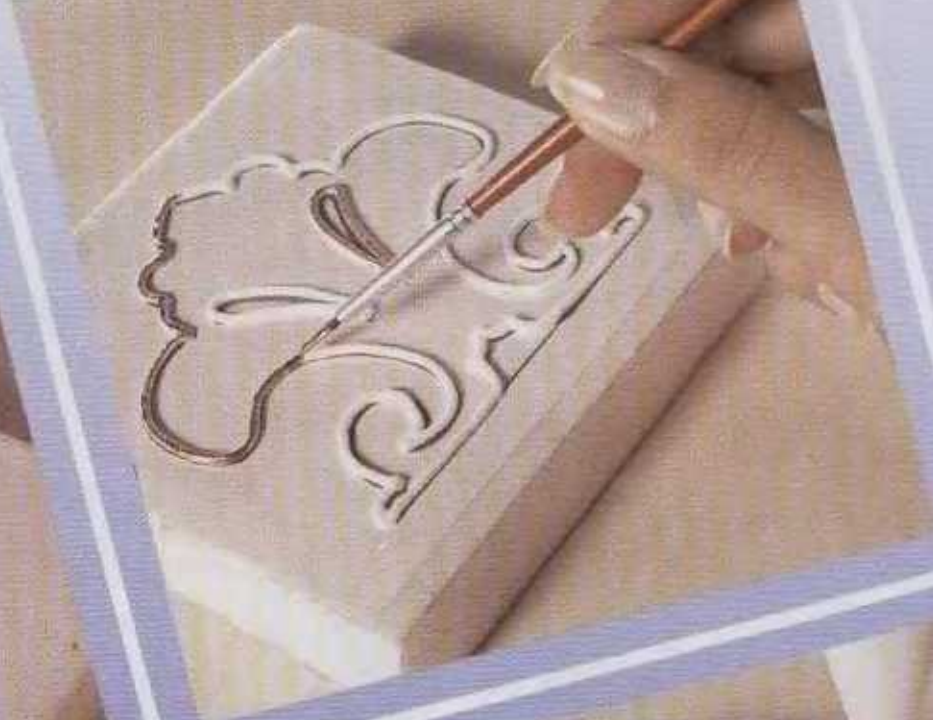
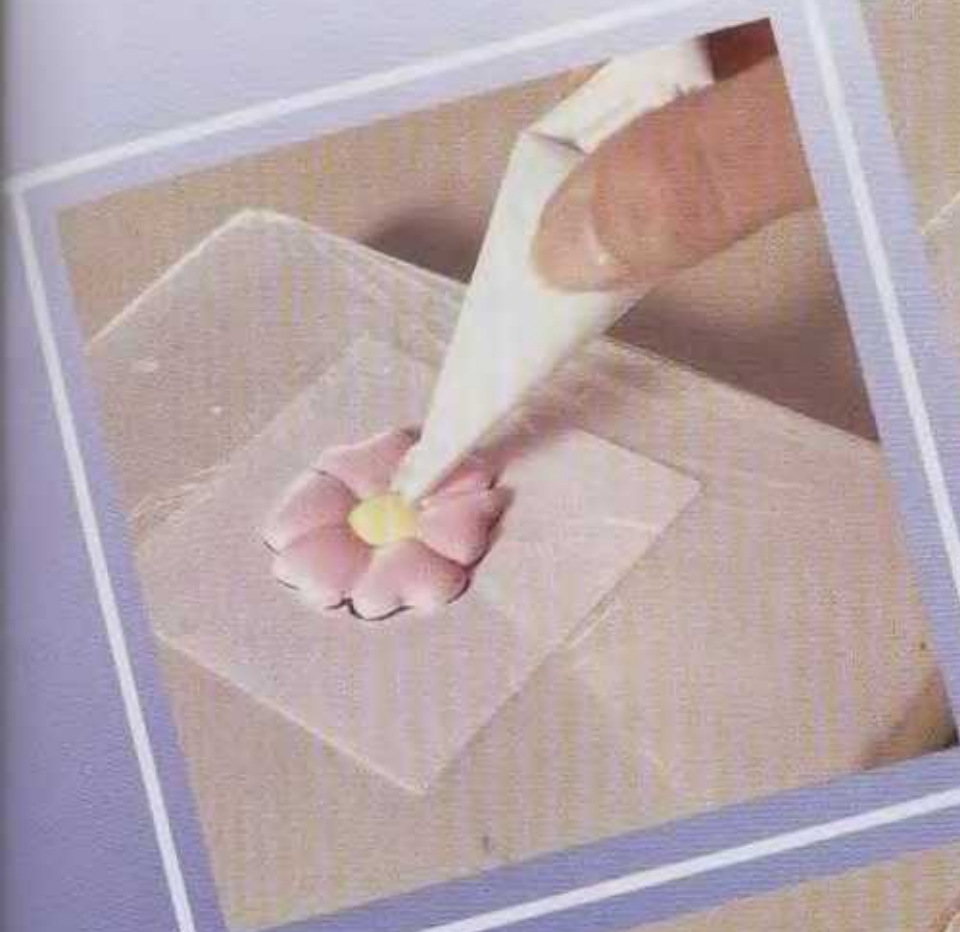
SEMINARIOS ESPECIALES PARA GENTE DEL INTERIOR

Visítame en www.mirtabiscardi.com

e-mail: mirtabiscardi@arnet.com.ar

INFORMES: 4863-7303 / 4854-5199

Técnicas y Secretos



Técnica de glasé fluido

- Arabescos • Flores de glasé fluido a punto 10 con contención
- Técnica de estampado: lunares y nomeolvides

Técnicas y Secretos

Paso a paso, todas las claves para diseñar las flores más delicadas y encantadoras

Arabescos



Tomar un poco de glasé y agregar un poco de agua gota a gota. Mezclar con un cuchillo de hoja lisa hasta lograr el punto deseado.

A tener muy en cuenta

Para la realización de cualquiera de estas piezas, hay dos cuestiones esenciales para garantizar buenos resultados: primero, que el glasé sea del día y, segundo, que el mismo haya alcanzado el punto requerido.



Cómo se determina el punto del glasé

Tomar un poco de glasé con el cuchillo y dejar caer una gota sobre la superficie de abajo (es decir, sobre el resto del material). Si ésta desaparece a la cuenta de 10, hemos logrado el punto de fluidez necesario.



Ubicar el diseño sobre una superficie plana y rígida, cubrirlo con papel film o folex y tensar bien, ajustando en los laterales con cinta adhesiva o alfileres. A continuación, cargar glasé a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa mediana y copiar el dibujo. Dejar secar y una vez seco y con colorante dorado y el pincel de punta fina, destacar los contornos.



Cargar un cartucho sin boquilla, recortarle ligeramente la punta y rellenar el arabesco aplicando el glasé mediante movimientos de zigzag. Lo fundamental es que no queden espacios vacíos o huecos entre línea y línea de glasé, sino que el relleno sea perfecto. De esa manera, no se formarán depresiones ni burbujas de aire en la superficie de nuestro trabajo.



Cómo lograr un efecto satinado en la superficie

Colocar de inmediato el trabajo al calor de una lámpara de 100 watt y por espacio de 30 minutos. Apagar la lámpara y dejar secar a temperatura ambiente por 24 horas más antes de desprender el arabesco del papel film.

Flores de glasé fluido a punto 10 con contención



Una vez ubicado el diseño de la flor en una superficie dura y plana, poner el papel film y preparar el glasé como se indicó en los pasos anteriores. Cargar entonces glasé rosa a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa mediana y trazar todo el contorno. Poner luego a secar.



Luego, con glasé fluido a punto 10, rellenar un cartucho sin boquilla y cubrir los pétalos, dejando uno libre de por medio.



Secar con lámpara durante 20 minutos.



Cargar algo más de glasé a punto 10 en el cartucho y rellenar los pétalos restantes. Completar la flor diseñando el centro con glasé fluido amarillo.



Secar la pieza bajo la lámpara por media hora más; luego, se la apaga y se deja a temperatura ambiente hasta el otro día en un lugar seco.

Un secreto

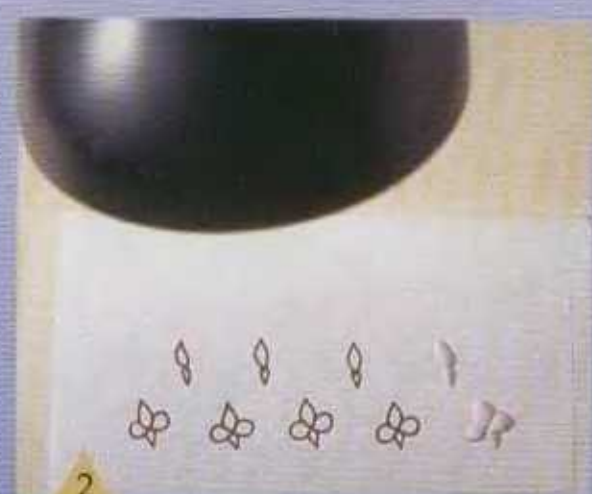
Esta técnica de rellenado en etapas impide que los pétalos se empasten o pierdan volumen, lo que sucedería de rellenarlos a todos en un mismo paso y sin secado intermedio. Esta forma de trabajar permite, además, realizar flores con pétalos en degradé sin que los colores se confundan entre sí.

Otro diseño de flores con glasé a punto 13 sin contención



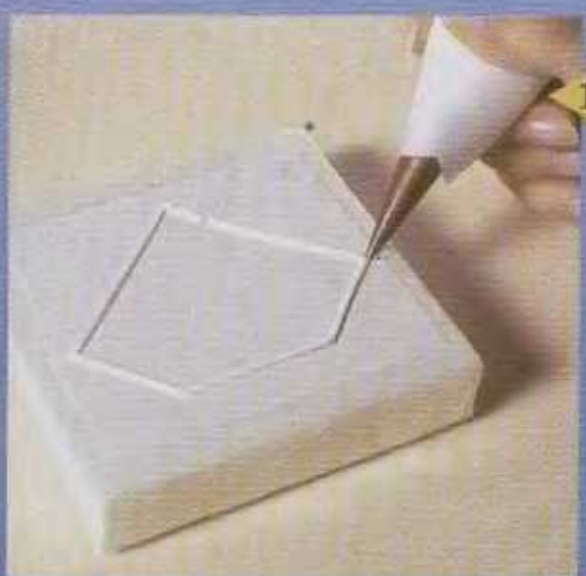
Después de ubicar el diseño en una superficie lisa y dura, y de haberlo cubierto con el papel film, preparar el glasé. Este se diluye agregando el agua de a poco, como se explicó en el paso 3, sólo que en este caso (como necesitaremos emplear un material algo más espeso) el

punto se logrará cuando la gota de glasé desaparezca recién a la cuenta de 13. Rellenar entonces con glasé un cartucho sin boquilla, recortarle ligeramente la punta y rellenar los capullos; dejar orear por 5 minutos y *con glasé fluido verde* completar el cáliz. Rellenar los pétalos que se opongan entre sí, dejar orear por 5 minutos y terminar el pétalo central, dejando orear por 5 minutos más. Por último rellenar el cáliz de cada flor.



Secar por media hora bajo la lámpara y luego 15 minutos.

Técnica de estampado: lunares y nomeolvides



Preparar el diseño y cubirlo con el film, como de costumbre. Hecho esto, rellenar con glasé a punto mediano un cartucho con boquilla lisa mediana y delinear los contornos. Dejar secar.

Tomar un poco de glasé fluido a punto 10, cargarlo en un cartucho sin boquilla, recortarle ligeramente la punta y rellenar todo el diseño mediante movimientos en zigzag.



Técnicas y Secretos



3

De inmediato, cargar con glasé fluido verde a punto 10 un cartucho sin boquilla y *tras recortarle ligeramente la punta* colocarlo perpendicularmente sobre el diseño. Inmediatamente, presionar hasta que se derrame una gota de glasé para formar el lunar a fin de que éste quede nivelado con el resto de la superficie. Crear de la misma manera lunares grandes y pequeños, ejerciendo más o menos presión sobre el cartucho, según corresponda.



4

Siguiendo los pasos anteriores también se pueden realizar nomeolvides, aplicando diminutos lunares en verde.



5

Rodear de inmediato los puntitos verdes con una serie de puntitos de glasé rosa fluido a punto 10.



6

Crear con glasé fluido verde una línea recta. Para ello, basta con apoyar la punta del cartucho y apretarlo mientras se desliza el extremo del cartucho sobre la superficie a decorar.



7

Secar la pieza al calor de la lámpara de 100 watt durante media hora y a temperatura ambiente hasta el día siguiente.



8

En el caso de los arabescos, se recomienda emplear para el contorno o contención el mismo color que para el relleno. En el primer caso, se sugiere además emplear una boquilla lisa mediana.

Una recomendación importante

Todas las piezas aquí realizadas se extraen (una vez secas) pasando por debajo del diseño un hilo bien tenso, que en este caso funcionará como una cuchilla y permitirá retirar del film el glasé seco sin que se rompa. Una vez suelto, el diseño se adhiere donde corresponda con un poco de glasé.



9

Completar el diseño rellenándolo con glasé fluido a punto 10.



10

Satinar la superficie del glasé aplicándole calor de lámpara por espacio de media hora y dejando luego que se seque a temperatura ambiente hasta el otro día.

Racimos de inocencia

Definitivamente, una torta para lucirse y echar a volar la imaginación. Exige paciencia, pulcritud y también dotes artísticas que quedarán reflejadas en la decoración una vez terminada. Pero, en vísperas de una comunión, el esfuerzo bien vale la pena.



Es necesario...

- ♦ 1 torta rectangular de 22 x 30 cm
- ♦ Cartón base forrado en papel de aluminio
- ♦ Base de telgopor o polyfan de 36 x 29 cm
- ♦ Cartón dorado
- ♦ Pegamento universal para telgopor
- ♦ Cinta de raso blanca de 2 cm de ancho
- ♦ 300 g de dulce de leche repostero
- ♦ Pasta americana (1 fórmula)
- ♦ Pastillaje de gelatina (1/2 fórmula)
- ♦ Alambre forrado en verde
- ♦ Glasé de 2 claras
- ♦ Cartuchos de papel
- ♦ Palitos de brochete
- ♦ Pincel de punta fina
- ♦ Laureles de montaña (ver técnica en pág. de moldes)
- ♦ Lápiz negro
- ♦ Tijera
- ♦ Boquillas: lisas chica y mediana y de hoja mediana
- ♦ Papel foilex
- ♦ Cutter y palo de amasar
- ♦ 250 g de mermelada
- ♦ Colorantes vegetales: amarillo, blanco, dorado, rojo, violeta, verde, naranja y negro
- ♦ Telgopor



1 Extender el pastillaje hasta dejarlo de 3 mm de espesor y obtener la plantilla del altar, empleando el molde específico. Recortar, dejar secar y, una vez seco, transferirle con lápiz el diseño del vitral.



3 Tomar el glasé amarillo utilizado en el paso anterior, colocarlo en un recipiente y diluirlo hasta el punto 10 (ver en Técnicas y Secretos, pág. 12). Después, ubicar el glasé en un cartucho cerrado, recortar apenas la punta y rellenar. Se debe evitar dejar espacios sin cubrir ya que *de hacerlo* el glasé, al secar, formará depresiones y estropeará el trabajo. (ver en Técnicas y Secretos, pág. 12)



5 Delinear el cáliz con glasé amarillo y la hostia, con blanco. Dejar secar. Proceder luego con el cáliz como se hizo con el vitral, rellenándolo con glasé fluido amarillo. Dejar secar bien antes de rellenar la hostia, a fin de que los colores no se mezclen entre sí.

A continuación, con glasé fluido blanco, repetir la operación con la hostia y dejarla secar. Después, con glasé amarillo a punto mediano colocado en un cartucho con boquilla lisa, contornear la faja central del cáliz para otorgarle relieve. Los puntos de la faja se realizan con glasé fluido en un amarillo más fuerte. Poner la pieza a secar, una hora bajo la lámpara de 100 watt primero y a temperatura ambiente luego



2 Delinear todas las partes internas del vitral con glasé negro a punto mediano previamente cargado en un cartucho con boquilla lisa chica. Luego, con glasé amarillo a punto mediano y sin cambiar de boquilla, trazar sus contornos y dejar secar.



4 Ubicar inmediatamente la pieza debajo de una lámpara de 100 watt y dejarla por espacio de una hora, a fin de que el calor le proporcione un aspecto satinado. Apagar entonces la lámpara y dejar que la pieza continúe secándose a temperatura ambiente.



6 Reducir la mermelada (ver receta en pág. de moldes) y colocarla en tres recipientes para poder así teñirla de amarillo, naranja y verde. Conservar las mermeladas ya coloreadas dentro de una asadera con agua caliente, de modo que no se endurezcan mientras se trabaja con ellas.



7 Cargar con mermelada verde un cartucho sin boquilla y recortar ligeramente la punta.

Torta de Comunión con uvas y vitral



- 8 Colorear con el cartucho las partes del vitral. Repetir la operación con la mermelada amarilla, realizando también un punto en el centro del círculo. A partir de este punto, extender hacia el contorno líneas en forma de cruz. Este último se rellena con un poco de mermelada naranja.



- 9 Terminar de rellenar los espacios libres y dejar secar.



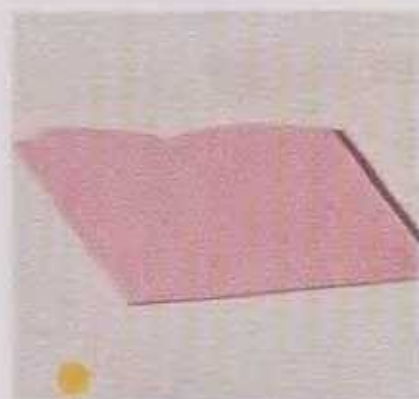
- 12 Agregar algunas gotas en la zona media del racimo para incrementar aún más el volumen de éste.



- 10 Ubicar el diseño sobre una superficie plana, colocar encima papel folet y ajustar. Cargar con glasé violeta, a punto mediano, un cartucho con boquilla lisa mediana y -comenzando por el extremo inferior del racimo- aplicar gotas de color que semejarán las uvas (para una mejor confección del racimo, ver en pliego de moldes la técnica de uvas).



- 11 Aplicar hileras sucesivas de uvas, con la precaución de ir montando ligeramente una hilera sobre la anterior, de modo que el racimo gane volumen. Una vez completado el conjunto, dejar secar.



- 13 Extender pastillaje previamente teñido de rojo hasta dejarlo de 2 mm de espesor y recortar (y siguiendo el molde específico) la tapa de la Biblia. Dejar secar.



- 14 A continuación, estirar pastillaje de 2 mm de espesor a fin de obtener las hojas del libro. Humedecer ligeramente la tapa colorada y apoyar sobre ésta las hojas antes de que lleguen a secarse. Por último, ejercer presión sobre el medio de ellas con un palito de brochette.



- 15 Con pastillaje similar al empleado en el paso 14, crear las hojas superiores. Colocar un palito de brochette a cada lado de ellas, apoyar en fresco las últimas hojas y -usando el mismo palito que antes- presionar sobre el área media para otorgarle movimiento a las páginas. Dejar secar.



- 16 Retirar las hojas superiores de la Biblia y, con el pincel y un poco de colorante dorado, colorear los cantos. Repetir la operación con las hojas superiores y dejar secar.



- 17 Unir las hojas frontales con glasé, luego tomar el pincel de punta fina, cargarlo con colorante negro e imitar la escritura. Luego, con algo de dorado, crear una cruz en el ángulo superior izquierdo.



- 18 Cargar con glasé amarillo a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica. Después, introducir por ésta aproximadamente 6 cm de alambre forrado en verde. Presionar el cartucho a medida que se va retirando el alambre, de modo de cubrirlo por completo con glasé.



- 19 Aplicar gotitas de glasé sobre uno de los lados del alambre.



- 20 Repetir la operación del otro lado y, por último, sobre el centro del alambre, a fin de obtener una espiga enteramente realizada en glasé. Insertar el alambre en un trozo de telgopor y dejar secar.

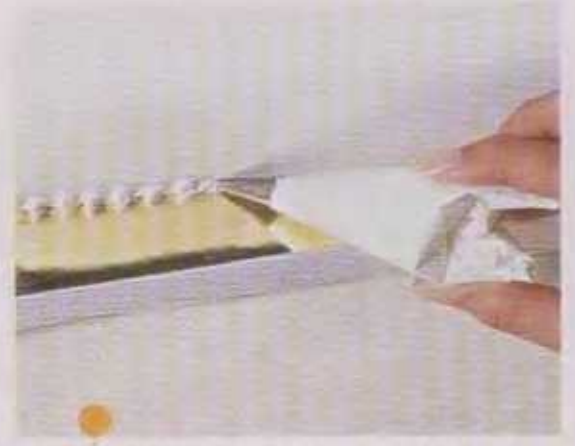
Torta de Comunión con uvas y vitral



21 Forrar la base con el cartón dorado, unir ambas piezas con el pegamento universal para telgopor y contornear todo con la cinta de raso blanca; sus extremos también se unen entre sí con el pegamento.



22 Con el dulce de leche repostero, adherir la torta al cartón base forrado en aluminio. Cubrir luego la torta con el dulce. Después, estirar la pasta americana para forrar la torta.



23 Unir con glasé la torta y la base dorada. Tomar un poco de glasé a punto mediano, cargar un cartucho con boquilla lisa mediana y realizar *-en la parte inferior de la torta-* una hilera de conchillas (una hacia arriba, otra hacia abajo). Realizar el decorado de los laterales de la torta siguiendo los pasos del ejercicio de uvas que se encuentra en la página de moldes.



24 Usando algo de glasé, fijar el vitral sobre la torta. Luego, con colorante dorado y siguiendo el diseño específico, pintar sobre el cáliz las iniciales JHS. Colocar entonces la pieza en el otro extremo.



25 Agregar entonces *-pegándolo con glasé-* el racimo de uvas, colocar las espigas por debajo de éste y completar la decoración dibujando (con glasé verde a punto mediano y boquilla de hoja mediana) dos o tres hojas justo sobre la unión del racimo con las espigas.



26 Incorporar *-uniéndola con glasé-* la Biblia al resto de la decoración. Sobre el libro se pega (con un poco de agua y a modo de señalador) una tira de pastillaje de 1 mm de espesor, 5 cm de largo y 0,5 cm de ancho.



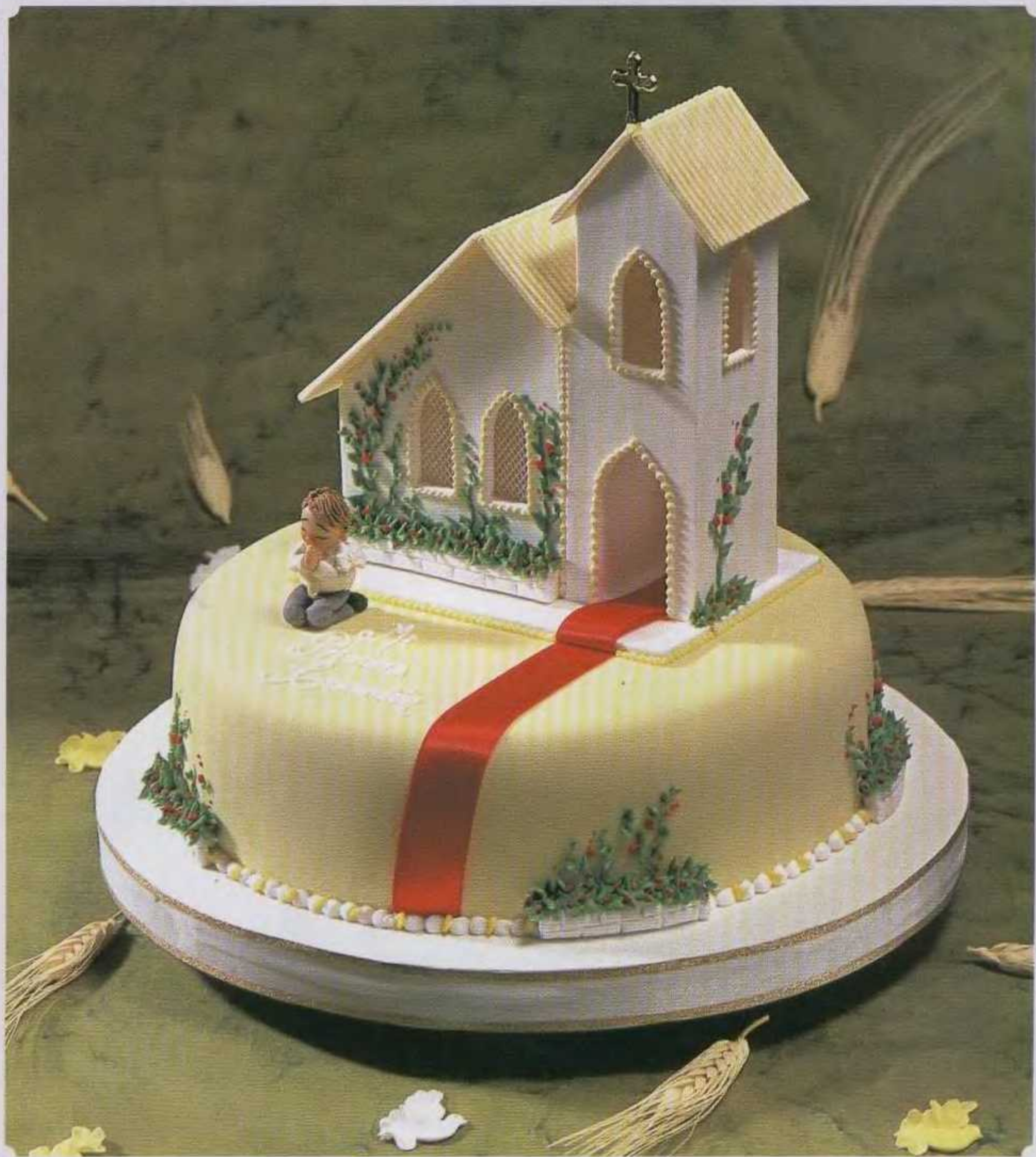
27 Los laureles de montaña se fijan en la esquina de la torta y con el mismo cartucho que en el paso 25. Completar agregando al conjunto algunas hojas que salgan de entre las flores.



28 Retirar para colocar las flores en la otra esquina; cargar con glasé un cartucho con boquilla lisa chica y dar el toque final a la decoración creando bordados en forma de "S" que surjan del bouquet. Completar algunos puntitos sobre el final de cada línea.

Iglesita de mi pueblo

*En un día de emociones intensas, esta capillita será sin dudas el más dulce homenaje para el agasajado.
Y lo mejor es que no requiere tanta pericia como paciencia.
Así que anímese a hacerla realidad y sólo espere las felicitaciones.*

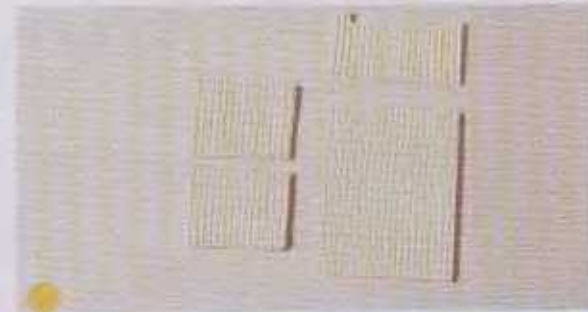


Es necesario...

- ♦ 1 torta de 23 cm de diámetro
- ♦ Base de telgopor o polyfan de 26 cm de diámetro
- ♦ Cartón base forrado en aluminio
- ♦ 300 g de dulce de leche repostero
- ♦ Pasta americana (1 fórmula)
- ♦ Cartuchos de papel
- ♦ Goma EVA blanca
- ♦ Pegamento universal para telgopor
- ♦ Cutter y tijera
- ♦ Pastillaje de gelatina (1/2 fórmula)
- ♦ Palo marcador rayado
- ♦ Campanita dorada
- ♦ Cruz
- ♦ 50 cm de cinta de raso roja de 3 cm de ancho
- ♦ Hilo de coser
- ♦ Boquillas: lisas chica y mediana
- ♦ Cinta de organza blanca con bordes dorados
- ♦ Glasé de dos claras
- ♦ Esteca de filo
- ♦ Colorantes vegetales: amarillo, rojo y verde
- ♦ Palo de amasar
- ♦ Nene (ver modelado en pág. 22)



1 Extender el pastillaje sobre una superficie plana hasta dejarlo de 3 mm de espesor. A continuación, recortar las partes de la capilla siguiendo los moldes y dejarlas secar.



2 Colorear algo de pastillaje con amarillo, aplicarle el palo texturador rayado y recortar los techos.



3 Cargar con glasé amarillo a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica. Luego, contonear las ventanas del campanario y la puerta con punto gotita. Dejar secar.



4 Tomar un poco de glasé blanco a punto mediano, cargar un cartucho sin boquilla, recortarle la punta y pegar las paredes de la capilla, colocando glasé en cada uno de sus bordes.



5 Distribuir glasé también sobre los bordes superiores de la construcción.



6 Fijar los techos.



7 Repetir la operación de armado y pegado con el campanario.



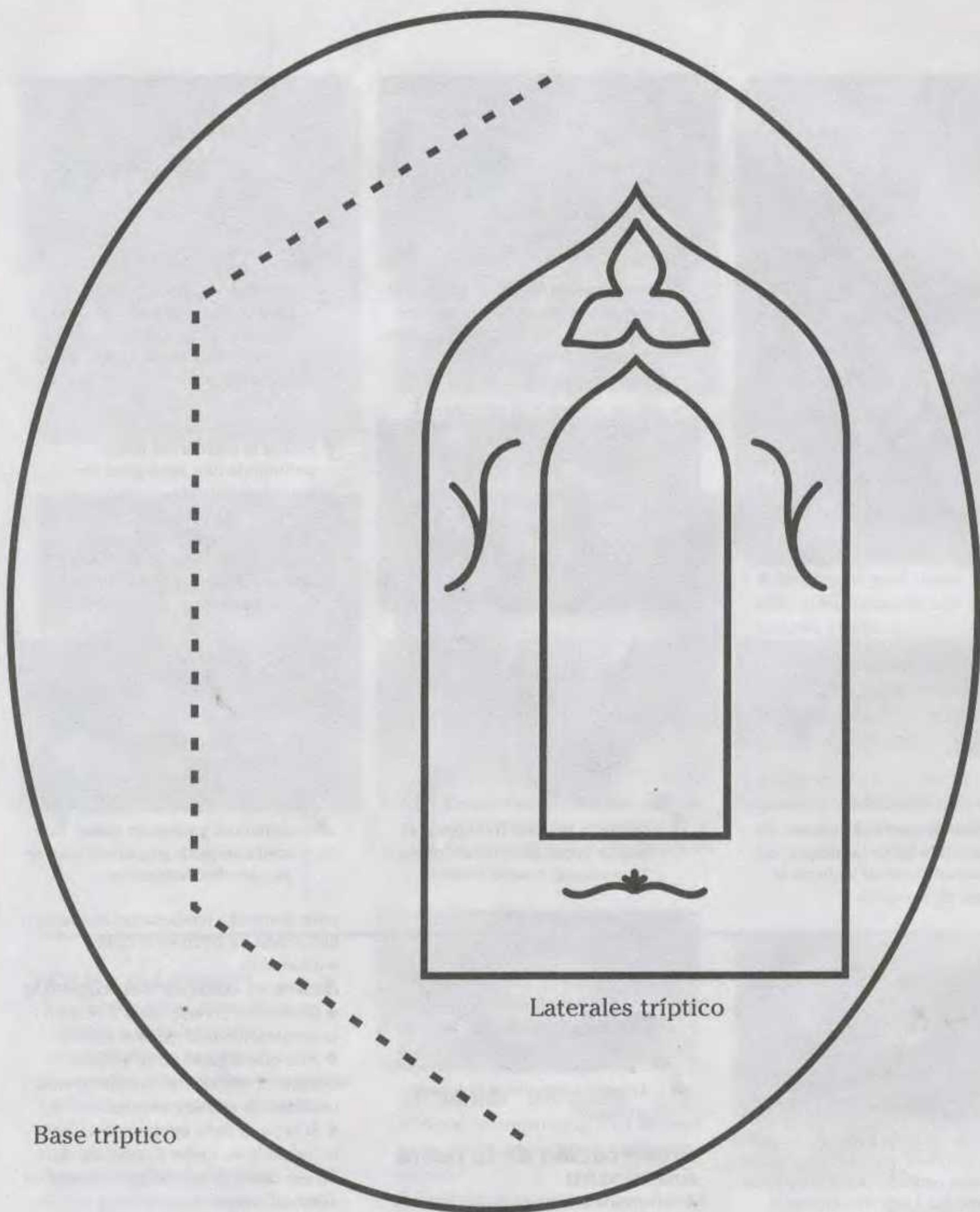
10 Los techos del campanario se fijan con glasé previamente puesto sobre cada una de las paredes que les sirven de soporte.



8 Fijar luego el frente de la pieza.



9 Pasar el hilo de coser por la campanita, aplicar un punto de glasé en cada uno de los vértices que se enfrentan en el campanario y, sobre éstos, aplicar los extremos del hilo para que se adhieran bien y la campana quede suspendida. Dejar secar.



Laterales tríptico

Base tríptico

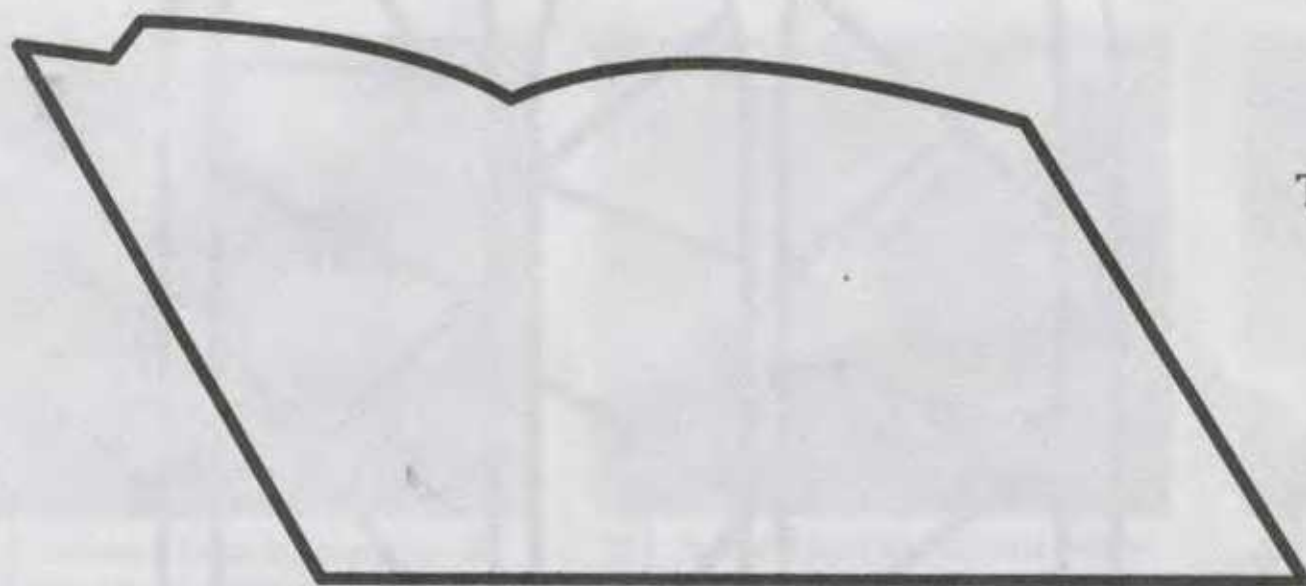
Aprendiendo a **Decorar** **TORTAS**

Cómo interpretar los moldes

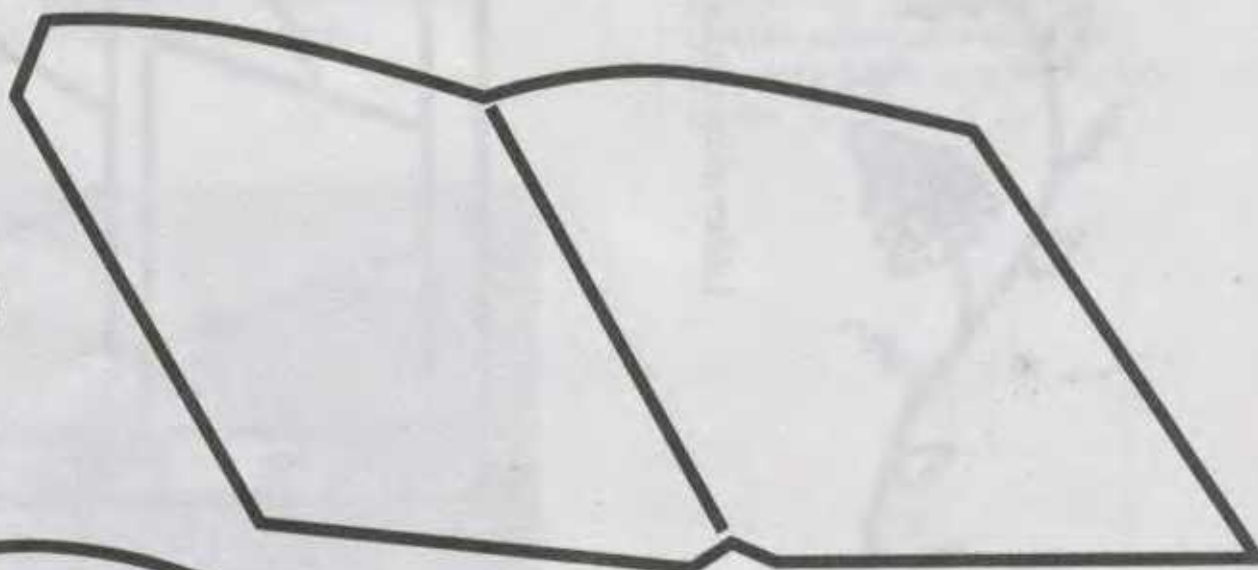
Los patrones adjuntos sirven de guía para el armado y a la vez para el recorte de las piezas individuales, siempre siguiendo las indicaciones del paso a paso.

Fascículo Nº 5

© Torta de comunión con uvas y vitral
“Racimos de inocencia” (pág. 15)



Tapa libro



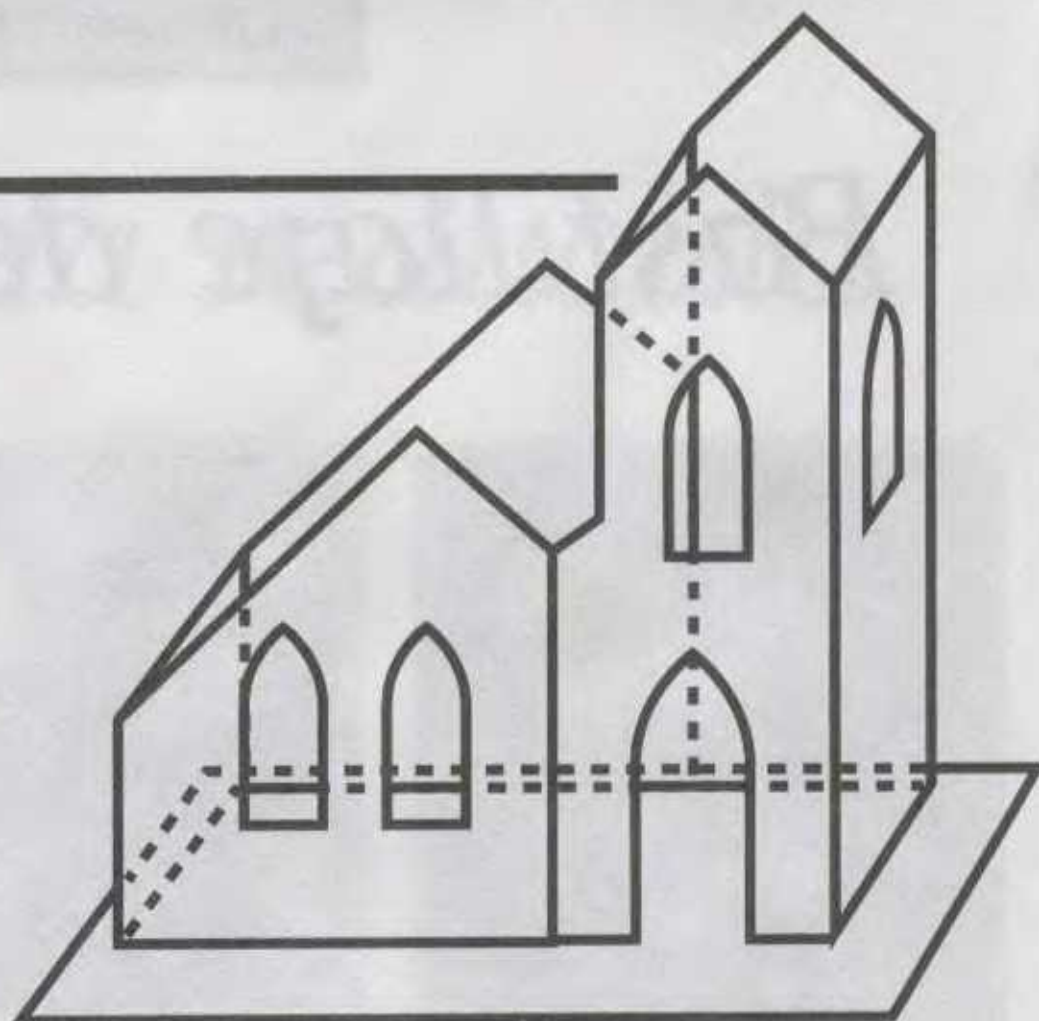
Libro grueso
(marcar hojas)



Hojas

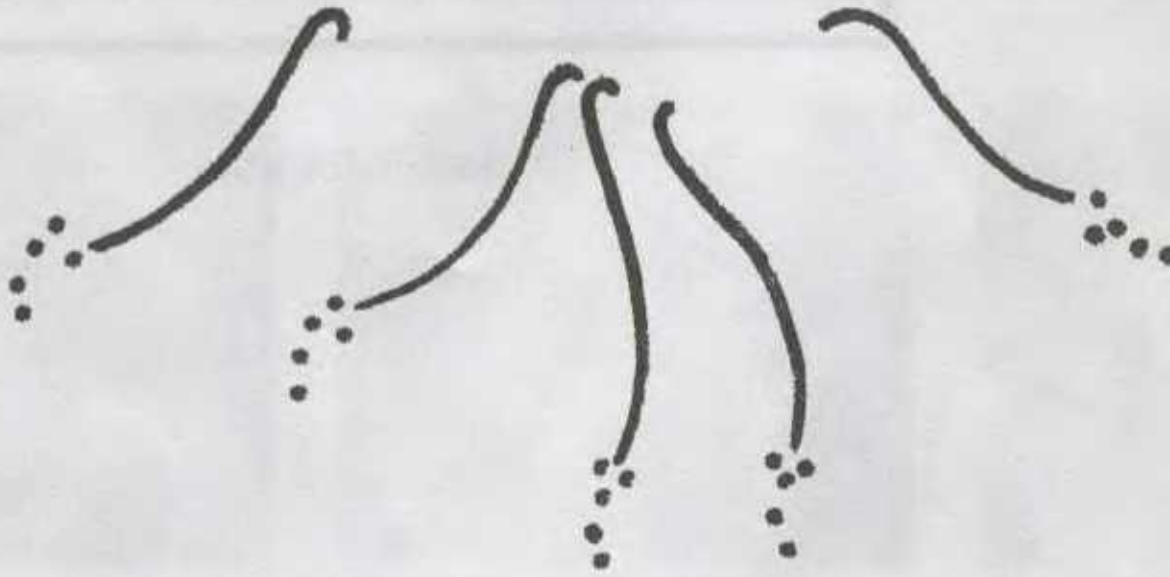


Cantero del frente

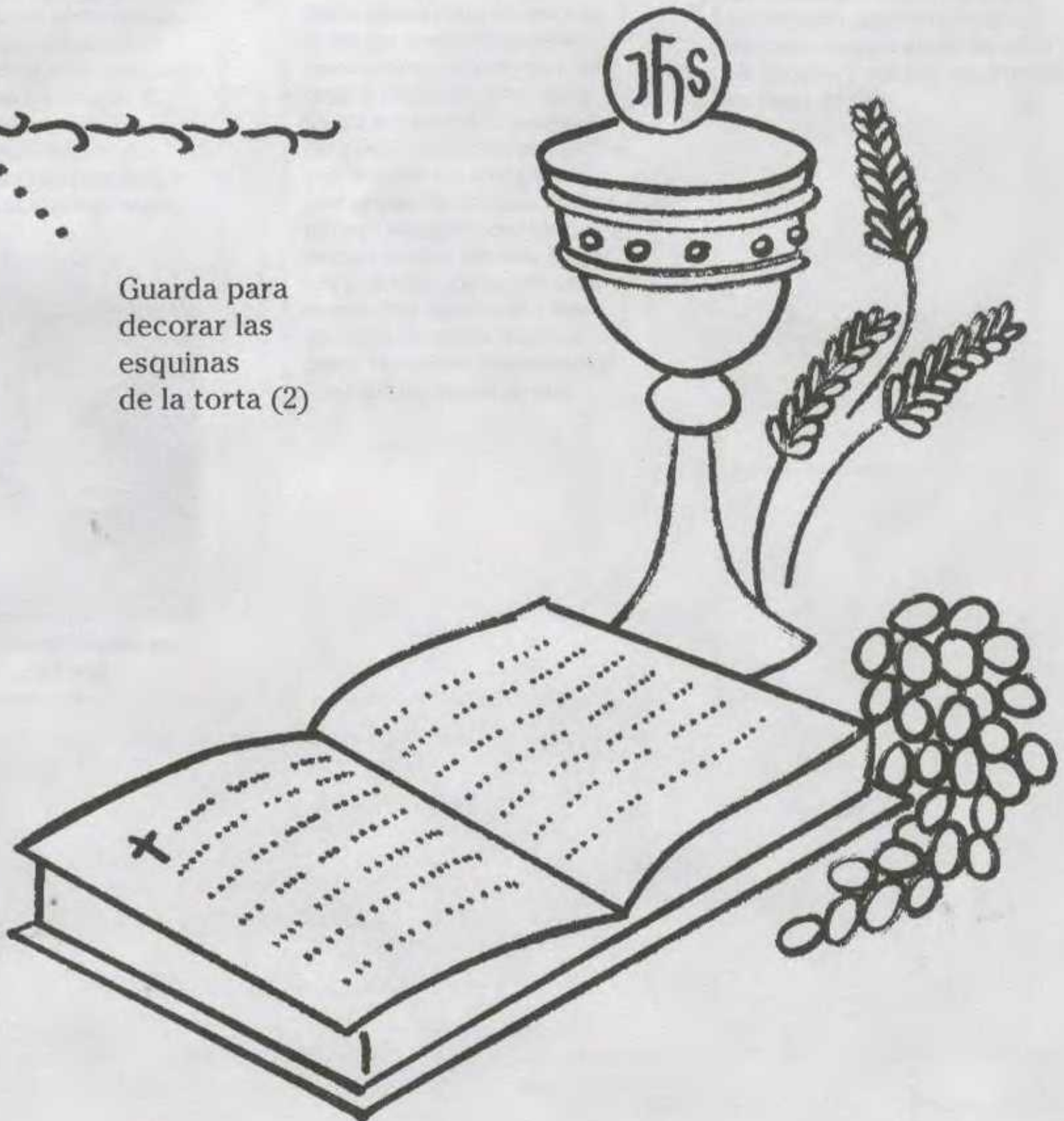


Techo capilla
Izquierda (1)

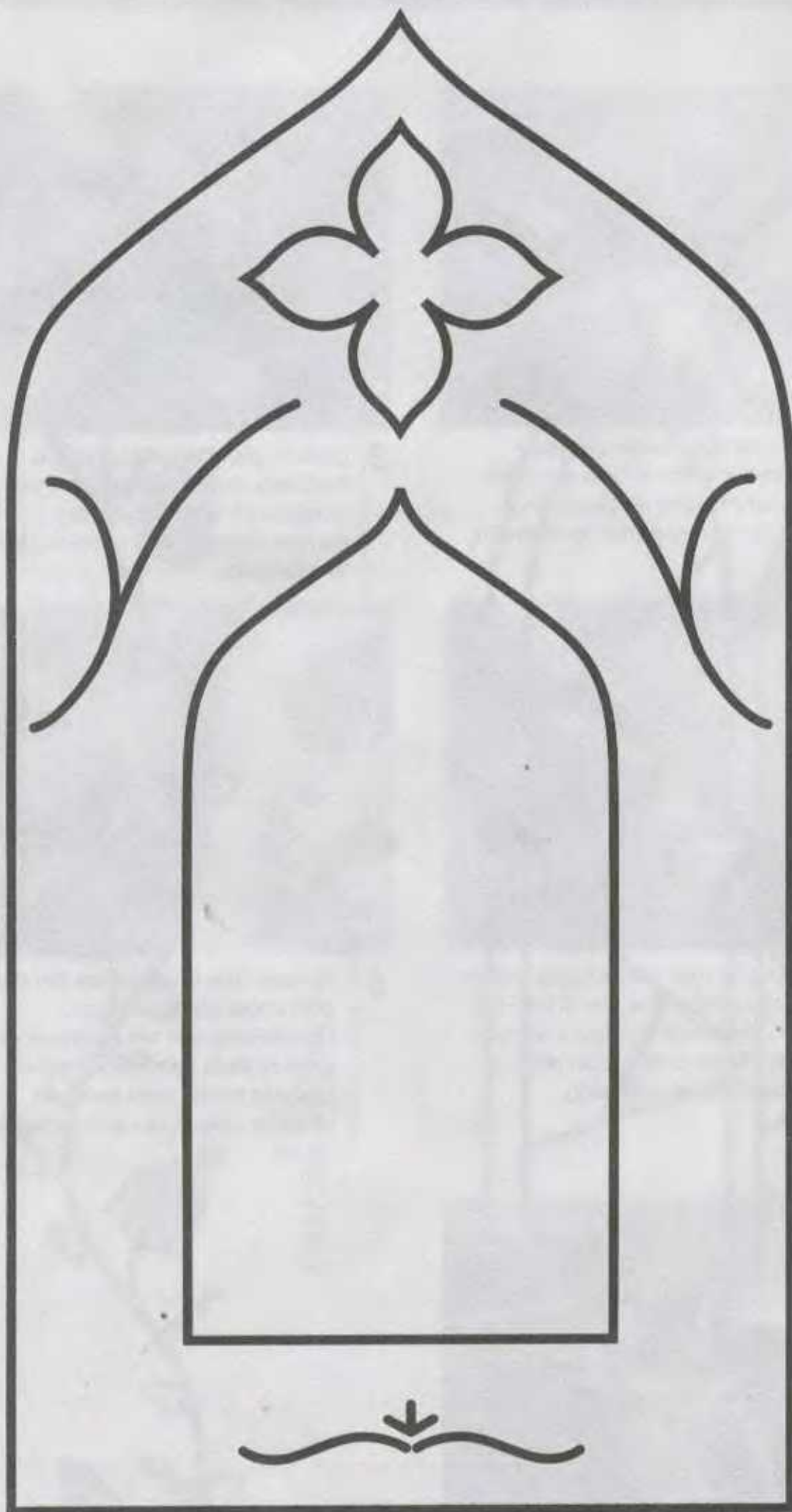
Base de capilla



Guarda para
decorar las
esquinas
de la torta (2)



© Torta altar con ángel
“*Picardias en el altar*” (pág. 4)



Frente tríptico

Cabeza



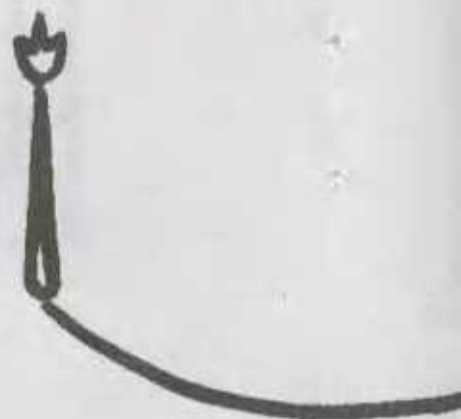
Cuello



mano



Aura





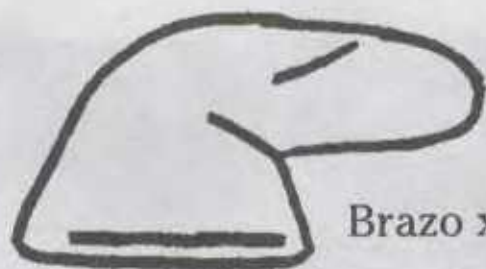
Cuello



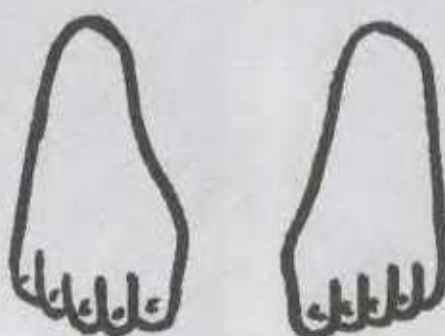
mano x 2



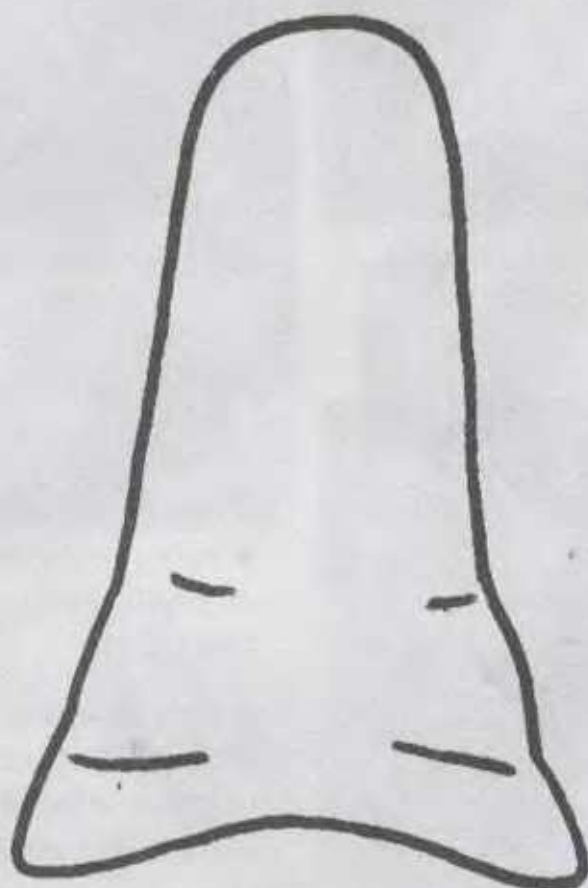
Aura



Brazo x 2



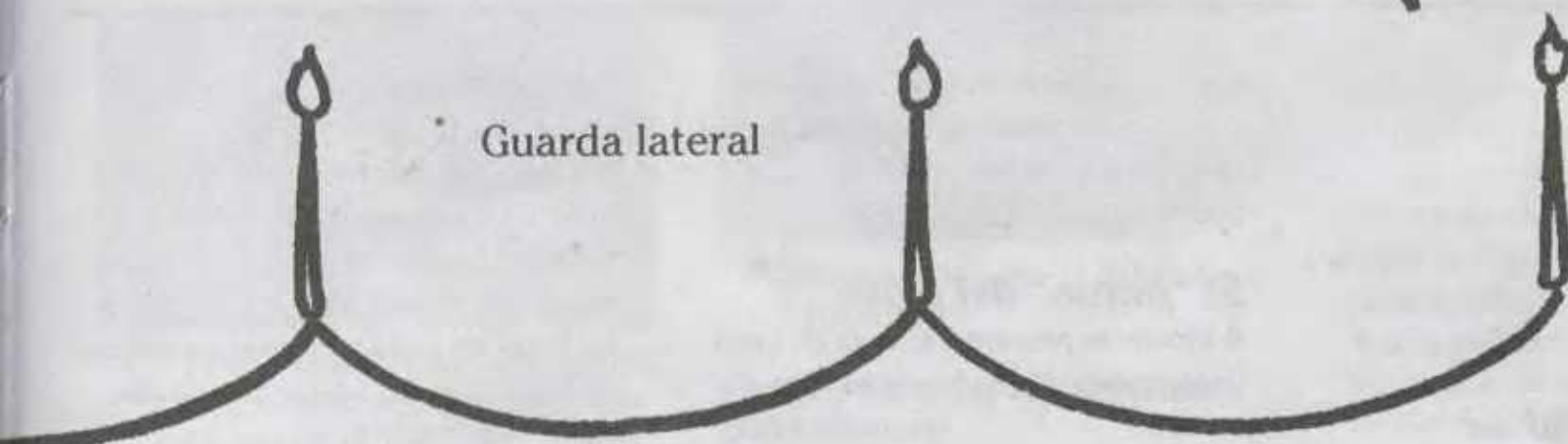
Pies



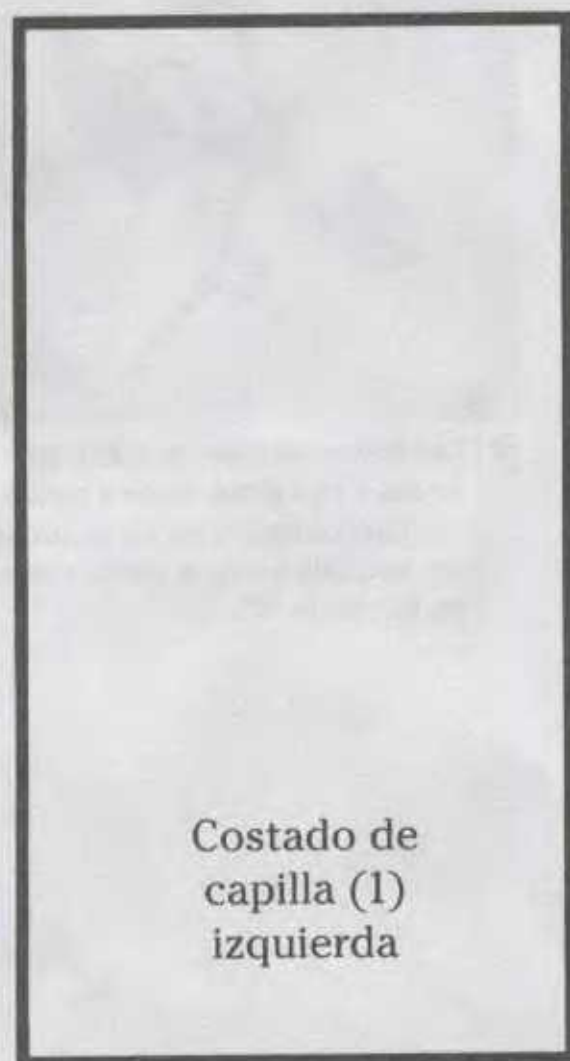
Cuerpo



Ala x 2



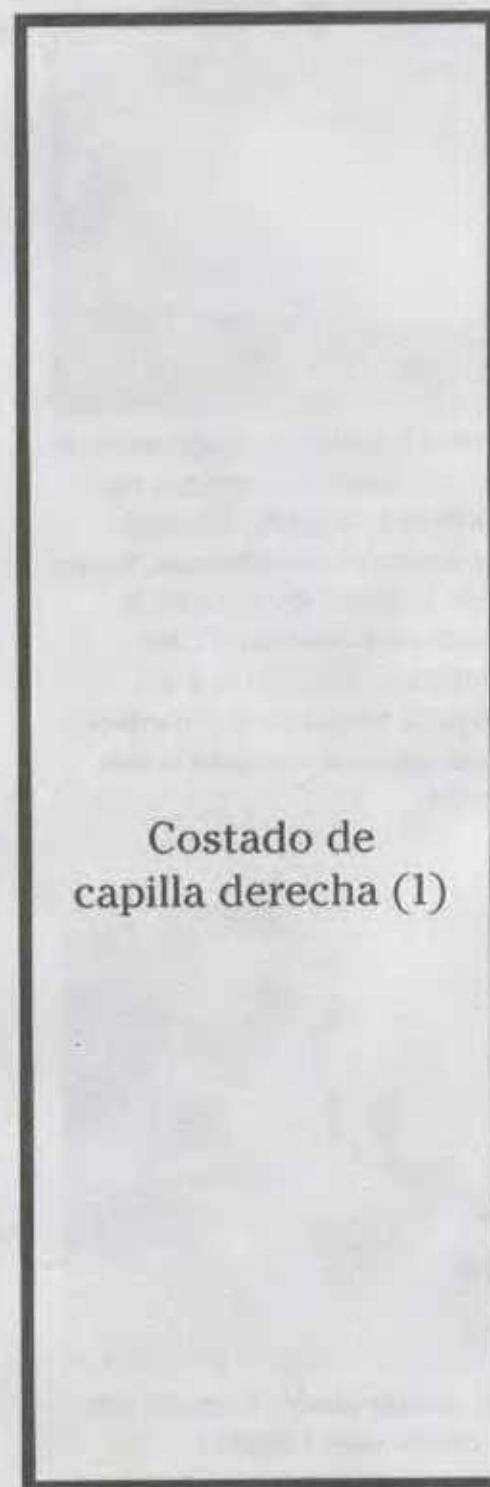
Guarda lateral



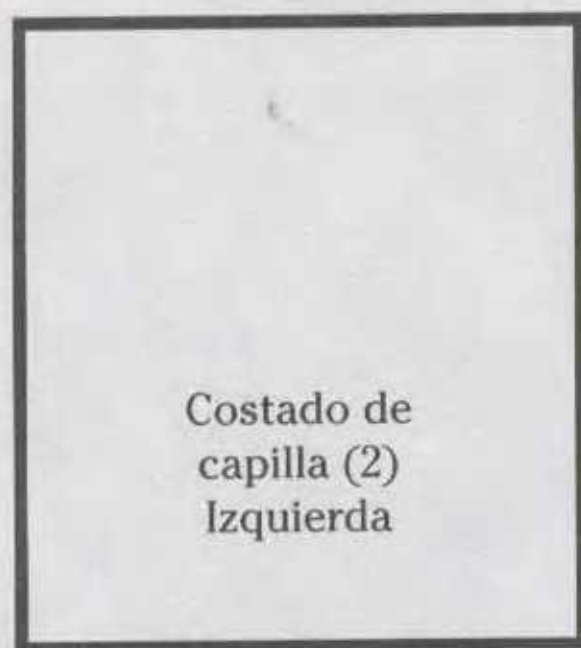
Costado de
capilla (1)
izquierda



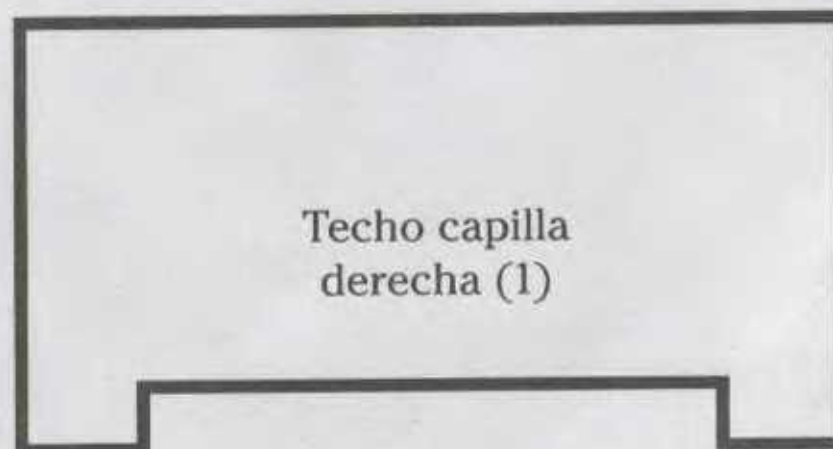
Costado de
capilla derecha (1)



Costado de
capilla derecha (1)



Costado de
capilla (2)
Izquierda



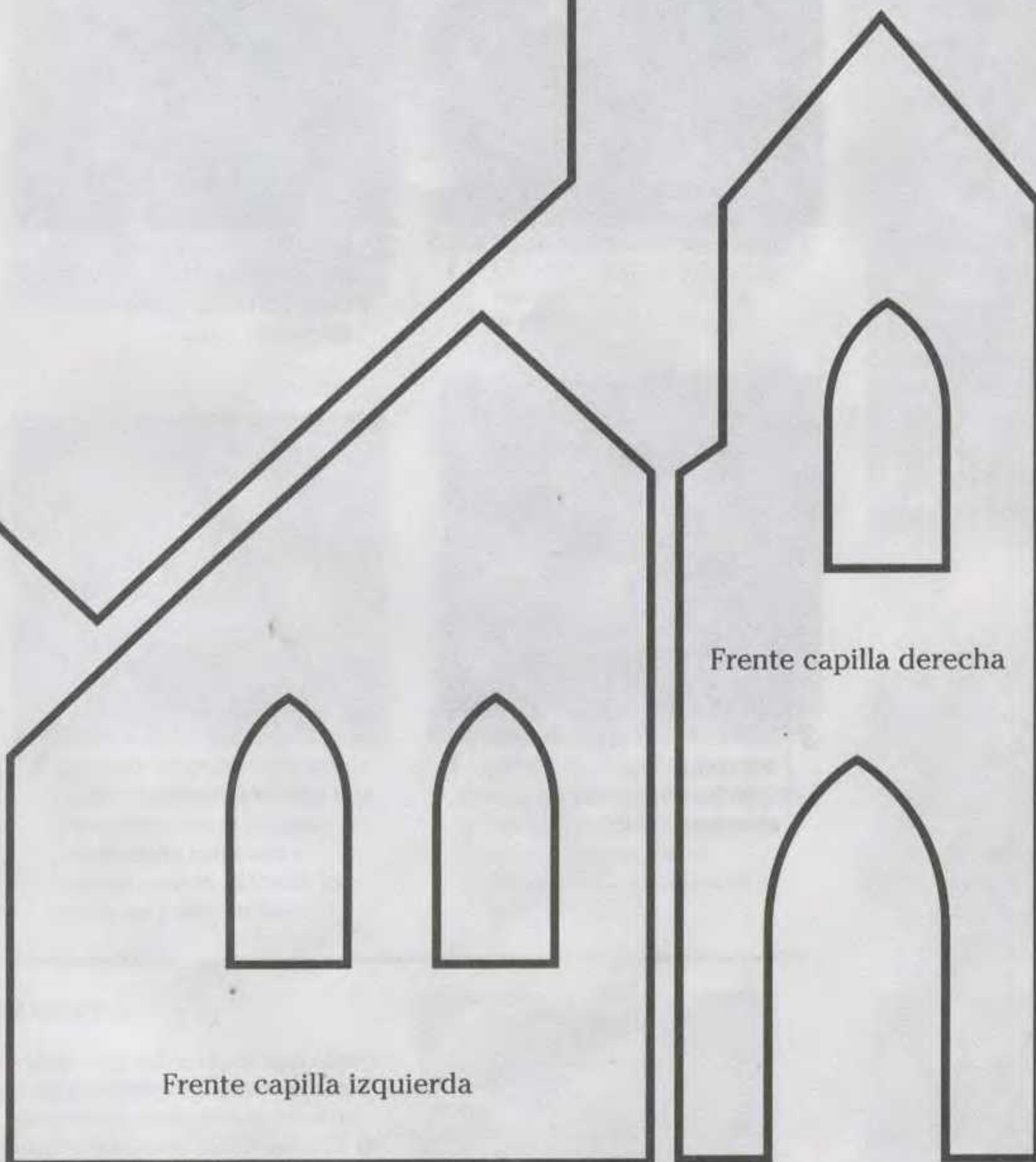
Techo capilla
derecha (1)

Fondo capilla
izquierda



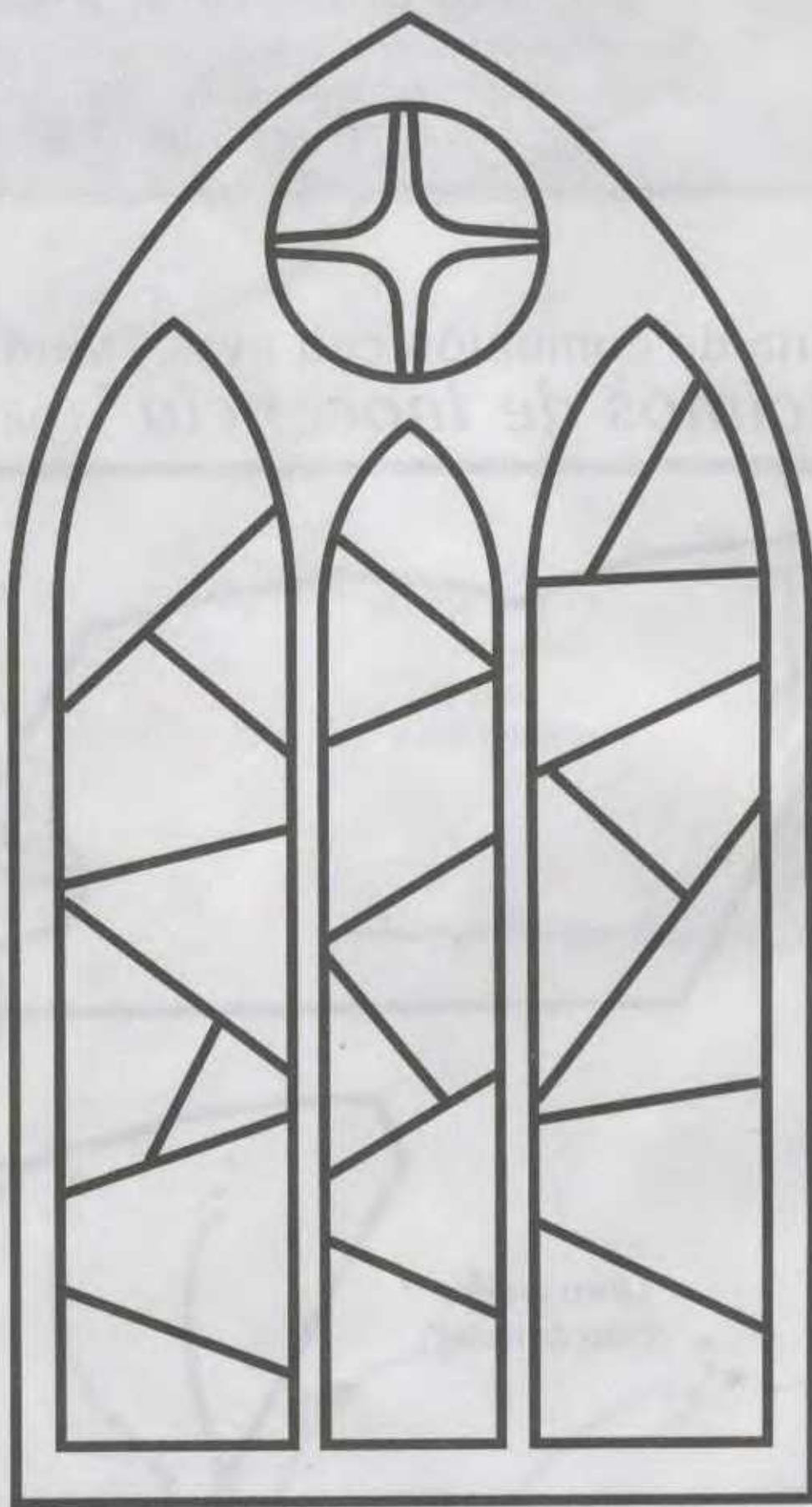
Frente capilla derecha

Frente capilla izquierda





Laterales de la torta



Vitral



Señalador libro

